

Ingrediënten voor 3 personen

Klein blikje kidneybonen uitgelekt  
1 dubbele rauwe kipfilet, in  
blokjes gesneden 10 gedroogde  
abrikozen eventueel in vieren  
gesneden vlees tomaat in kleine  
stukjes 1 potje milde  
tomatensalsa (Mexicaans) 1 ui, in  
ringen Eventueel wat verse  
koriander

**Tijd:** > 1 uur

**Keuken:** Multi-cultureel

**Smaak:** Zoet

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Makkelijke mexicaanse kip voor de BK slowcooker

Makkelijk slowcooking recept

### Hulpmiddelen

BK slowcooker

### Vorbereiding

Doe de BK Slowcooker eerst 20 min laten weken in koud water

### Bereidingswijze

Hussel alles door elkaar in de terracotta zijde. En doe de geglazuurde deksel erop. Dan `koken` op 210 graden 1u30 min in de oven. Strooi er eventueel nog verse koriander over als je daarvan houdt!

### Serveertips

Taco chips, rijst en een salade